

Fløderand/karamelrand 10 personer

Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>1 l mælk eller piskefløde 125 g sukker 3 æg 7 æggeblommer vanille</p> <p>Til karamelrand: 200 g flormelis til form og sauce 1 dl stiftpisket flødeskum smages til med likør</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Læs først opskriften igennem2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge3. Blommer, æg og sukker piskes luftig4. Tilsæt mælken/fløden og vanille5. Fløderand: fyldes i randforme og bages i vandbad ved 175° i ca. 45-50 min. – kontroller med en lille spids kniv, at den er færdig bagt. Når der ikke hænger noget ved kniven, er randen færdig. Stilles til afkøling og derefter i køleskabet til den er gennemkold6. Karamelrand: smelt de 200 g flormelis i en gryde til det bliver gyldent, smør randformene med karamellen og fyld herefter flødemassen i formene – bages på samme måde som ovenstående7. Den resterende karamel i gryden koges til en tyk sirup ved at tilsætte vand. Stilles herefter til afkøling, smages til med flødeskum og likør – serveres som tilbehør til karamelranden8. Ved anretning af randen løsnes fløde/karamelranden forsigtigt med en kniv og vendes ud på et fad – man kan dekorere med flødeskum
Redskaber	